

鳥取県は、ずっとおいしいか？

鳥取の若い世代が、「食」から鳥取を考えた。



鳥取大学 地域学部
西村花恵さん

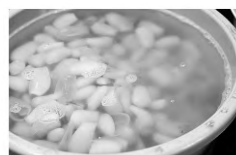
広島市出身。経済学専攻・藤谷浩介氏の影響をきっかけに、農山村を中心に地域づくりに興味を持つ。卒業論文のテーマとして農山村ポテンシャルの参加動機を研究。

井上農園
井上義大さん

「黒らつきよう」販売で
通年雇用の創出を目指す

鳥取大学地域学部4年の西村花恵さん(21)は、農山村を中心とした地域づくりに関心がある。農山村でのボランティアに関心をもち、学生ボランティアの派遣をコーディネートするプロジェクト「農村16きつ」に参加。農山村の魅力を発信するとともに、そこに横たわる課題も肌で感じてきた。

西村さんが訪れたのは、鳥取市福部町でラッキョウの生産と加工製造を営む井上農園の井上義大さん(44)。井上さんは、需要の高い酢漬けのラッキョウを製造販売するほか、生のラッキョウを特別な方法で加熱加工した「黒らつきよう」を手がける。黒らつきようは果実のような甘みと栄養価の高さが特徴「甘くておいしい」と評判を呼び、国内外から引き合いがある。



高齢化、後継者問題等でラッキョウ農家が減りつつある中、栽培面積の維持を図るため、各農家の負担が増えていることも深刻な問題。特に繁忙期の人手不足は顕著だ。「長年、ラッキョウ切り、植え作業に従事してきた方々の高齢化による引退、炎天下での過酷な作業、農繁期のみの短期アルバイトなど、人材の確保には毎年苦悩している」。井上さんから次世代化を進めるのは「雇用を増やしたい」という思いから。繁忙期のアルバイトだけでなく、年間通じての雇用であれば「経験を重ねていくこともできる」。地域の農業の未来を見据え、井上さんのビジョンに、西村さんもうなずく。

21歳が鳥取県の食の未来を考えた。

西村さんは、鳥取の地酒の魅力を発信するプロジェクトも行っている。活動を通して感じたのは「高齢化や人口減少などの問題もあるが、農村が農村らしい景観を守っていくために、需要のある作物とは何かを考えていくことは大切な1つの要素」だということ。そして、井上さんの話を聞き、地域を守ることと農業を改めて結びつけて考えた。「井上さんの視点ははただけどもうかるかだけではなく、福部でどう農業を続けていくか、地域全体のことを考えている。だからこそ、これまでのやり方を少しずつ変えていく必要があるんだと、とても大変だけど、同時にすごく面白い」。



今後は日本酒の魅力を伝えたり、農村地域に合う作物を実際の地域から学び考えたりすることで、耕作放棄地にならないための選択肢を増やしたいと考えている。「身近なことから学び、行動を始めていくんです」。

ニッポンを、ずっとおいしく。

ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでに「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の「人ひとり」が「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。今日の成人の日。全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしいためには、これから担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること。そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

こうしてフードシフトの新聞紙面は、全国47都道府県地方版にわたって展開されています。紙面の2次エディットから、ぜひその全容をお見ください。

※紙面掲載 2022年10月1日現在のお人口統計に基づく

47都道府県 企画制作
合同企画 新日本海新聞社

食から日本を考える。

**NIPPON
FOOD
SHIFT**

S-mart エスマート

カイズファーム

鳥取県白ねぎ改良協会

GAINARE
TOTTORI

H 株式会社ホクニチ

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

島根県は、ずっとおいしいか？

島根の若い世代が、「食」から島根を考えた。



島根牧場
藤江信賢さん

島根大学 法文学部
西村菜奈美さん
山口県出身。専攻は財政学で、循環型農業に関心が高い。牛舎を訪れるのは中学生のときに乳牛の乳しぼり体験をして以来という。

島根大学 法文学部
木瀬春香さん
島根県隠岐の島町出身。専攻は歴史学。畜産が盛んな隠岐の島町で和牛を見たことはあったが大規模な牛舎を訪れるのは初めて。

47都道府県 企画制作
合同企画 山陰中央新報社

食から日本を考える。
**NIPPON
FOOD
SHIFT**

ニッポンを、ずっとおいしく。
ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。今日は成人の日。全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしくあるためには、これからを担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが求められています。「食」を考えると社会を、そして未来を考えること、そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。



二人の若者が島根県の食の未来を考えた。
「しまね和牛をふるさと納税の返礼品として大々的にPRすれば、知名度が高まる」と消費拡大につながります。地元自治体の財政にも好影響を与え、官民連携での畜産振興予算が確保できるはず」と語る西村さん。
「万木瀬さんは語る。
「島根県は東西に広く、また離島も抱えているため、しまね和牛として全体で売り出すよりも、近代まで地理的区分として用いられてきた出雲、石見、隠岐の3地域別にブランディングしてはどうだろうか」
餌やりなどの体験を終えた2人は、充実した表情で畜産の未来に思いをはせた。

島根県でしまね和牛を育てる藤江さんに畜産の未来について尋ねる。
西村菜奈美さんは島根大学法文学部で財政学を学ぶ21歳。同じ学部に通う19歳の木瀬春香さんは歴史学を専攻している。2人は今初めて、「しまね和牛」の生産現場を訪れた。
2人が訪問したのは、出雲市内2カ所で約500頭を育てる藤増牧場。この牧場の和牛肉は2022年に開催された全国和牛能力共進会の第6区(総合評価群)肉牛群で全国1位に輝くなど高い評価を受けている。
和牛の飼育は、子牛を生ませる繁殖農家とその子牛を買って育てて出荷する肥育農家に分かれるのが一般的。肥育農家として成長してきた藤増牧場は近年、繁殖にも取り組んでいる。加えて出雲市内で和牛肉を販売するスーパーマーケット、焼肉店を経営、生産から販売まで一貫経営を進めている。
出迎えた藤江信賢社長は、繁殖に力を入れる一方、県内の繁殖農家から子牛を仕入れ続けていると明かし、「うさぎをよければいい。では、島根全体の畜産業が成長していきたい」と話す。肉質が高く評価される「方」(しまね和牛)の知名度が県外で低いのが悩みで、「県外でのブランディングを進めたい」と考え、官民で案を練っているんだと訴える。牧場で出る牛の糞尿を原料にした堆肥を地元の農家へ使ってもらい取り組みも始めていて、「地域全体で循環型農業を構築したいんだよね」と夢を語る。
2人はさまざまな取り組みを進める藤江社長に「循環型農業が確立されるというですね」と期待をかけた。



島根県

JALしまね

藤増牧場

人と生きもの共生 人と賢く共生
出雲生夫

しまねの味 しまねの味
ろんちん

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

岡山県は、ずっとおいしいか？

岡山の若い世代が、「食」から岡山を考えた。

株式会社アーチファーム
植田輝義さん

ノートルダム清心女子大学 文学部
得納菜央さん

社会学から歴史学まで幅広い分野を学び、これを柱として社会を理解して分析する力を養っている。特にフィールドワーク(実地調査)で収集した資料・データを重視し、基礎だけでなく応用力も磨いている。

47都道府県 企画制作
合同企画 山陽新聞社 広告本部

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

岡山県で黄ニラ栽培に取り組む植田さんに持続可能な農業について尋ねる。

ノートルダム清心女子大学に通う得納菜央さん(22)は3年次、フィールドワークで高梁市の紅茶生産事業に関わったことがきっかけとなって農業に興味を持ちました。そして岡山ならではの農業を調べるうちに生産量全国1位の「黄ニラ」の存在を知り、生産現場を体験することになりました。

訪れたのは岡山市北区半佐にある農業法人アーチファーム。黄色いツナギがトレードマークの代表取締役・植田輝義さん(49)は故郷の兵庫県で会社員として働いていましたが、1999年に脱サラして黄ニラ農家の婿養子として岡山に移住。「黄ニラのみを汁のおしる」と奥さんに惚れ込んでいる決断でした。

植田さんが農業を始めたころ、このエリアは140年以上の歴史のある黄ニラ産地なのに、地元ですら知名度は低く、黄ニラのおしるを広く伝えなくてはと、植田さんは「黄ニラ大使」と名乗ってPRを開始しました。県内外の飲食イベントで「黄ニラばらすし」を試食してもらったり、収穫体験会や出店販売を行ったり、積極的に活動。メディアでの露出が増え、影響を受けた若者の就職もありと手こたえを感じています。

一方で、今後も地域の黄ニラ農家が持続的に運営できるようにするためには、雇の認知度アップや取り扱ってくれる店・消費者を増やす必要があります。得納さんはPRに交流サイト(SNS)の多角的な活用を提案。「動画サイトで情報発信はしていたが、SNSの活用は足りていなかったかも」と植田さんは興味深そうに聞き入っていました。

22歳が岡山県の食の未来を考えた。

体験を終えた得納さんは語る。

手間ひまをかけ、おいしく育てた黄ニラの魅力を今以上に強力に発信するためには、SNSの使い方が重要になると考えています。特にたくさん存在する「ニラ好き人」を「黄ニラ好き人」にするため「#ニラ」「#ニラ料理」「#黄ニラ」と関連性のあるハッシュタグを複数使って興味を持ってもらえそうな情報を伝えたり、オンラインで生産者と消費者が対等に話せる場をつくりだしていくことが有効だと思っています。

増えたファンは自発的に「自分の好きなもの(黄ニラ)」を発信してくれるはず。また黄ニラは素晴らしい食材ですが、具体的に何の料理に使えばいいのかと悩むところがあります。植田さんは雑誌やブログとの相性が抜群だと教えてくれました。地元の農家自慢の「絶品黄ニラ料理」のレシピを発信するのいいのではないのでしょうか。これらの手法はさまざまな「売りたい農産物」に応用できるのではないかと夢を膨らませています。

ニッポンを、ずっとおいしく。 ニッポンフードシフト進行中



広島県は、ずっとおいしいか？

広島県の若い世代が、「食」から広島を考えた。



神石高原町産地おこし協力隊
森野古菜さん

安田女子大学 現代ビジネス学部
皆見真衣さん

山口県生まれ。ビジネスを多角的に学び、組織を管理、運営、発展させるリーダーの育成を目指す「ビジネスマネジメントコース」に所属する。

神石高原で鳥獣駆除に奮闘する森野さんに
地域資源としての活用を尋ねる。

安田女子大学現代ビジネス学部でマーケティングやビジネス・マネジメントを学ぶ皆見真衣さん(21)は、就職活動に際し、女性活躍や地域課題の解決に力を入れる企業に注目している。これまでジビエ(野生鳥獣肉)や狩猟に縁はなかったが、テレビの情報番組で「猟師になりたい」と語る同年代の森野古菜さん(24)を見て親近感を持ち、話を聞いてみたいと、森野さんが働く備後ジビエ製作所(広島県神石高原町)を訪れることにした。

備後ジビエ製作所は、福山市と神石高原町に製作所を持ち、イノシシなど害獣の処理から加工、販売までを手がける。森野さんは2023年4月に東京都から神石高原町へ移住し、地域おこし協力隊員として同町の有害鳥獣対策プロジェクトに従事。捕獲や処理、加工、製品化を学びながら狩猟免許を同年8月に取得し、猟師への第一歩を踏み出した。同町の獣害による被害額は年に数百万円、人口減少や耕作放棄地の増加、猟友会の高齢化などから里山の出没が後を絶たないという。



同製作所が手がけているジビエは首都圏や関西圏の飲食店を中心に人気が高まり、販路が広がっている。犬向けのペットフードは電子商取引(E・C)大手や自社サイトでの販売が伸びている。需要増を背景に、処理数は19年度の約220頭から22年度は約790頭に増加。23年度は約1500頭を見込む。一方で人手不足という課題があった。神石高原の製作所スタッフは5人、森野さんは「日々捕獲や解体に追われ、加工や製品化にまで手が回らない」とため息をつく。皆見さんは「鳥獣の捕獲から製品化までの工程を分業化し、作業的なハードルを下げることで、働く人がもっと集まるのではないかとアイデアを出す。

21歳が広島県の食の未来を考えた。

現地を訪れ、鳥獣被害の大きさや人手不足などの課題を実感した皆見さんは「施設を取り組みや鳥獣による農作物の被害などをインターネットの交流サイト(SNS)で発信し、若者にもっと知ってもらうことが必要だ」と考えた。例えば同町の観光協会が手がける人気のサウナツーリズムなどと連携した体験をしたり、試食したりするツアーなどを企画して広く注目を集めれば、地域の活性化にもつながるのではないかと考えた。「実際に現場に足を運び、現場で課題に直面している人々と話をし、意見や思いを聞くことで世界観が変わった。今後社会に出てこの経験を生かしていきたい」と思った。



ニッポンを、ずっとおいしく。 ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。

今日は成人の日。全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしくあるためには、これからを担う若い世代が真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること。そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

このニッポンフードシフトの新聞紙面は、全国47都道府県地方紙において展開されています。紙面の2次元的な部分から、ぜひその全容をお楽しみください。※紙面費 2022年10月1日現在の人口統計に基づく

47都道府県 企画制作
合同企画 中国新聞社

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

本ッがん

エブリイ

田中食品

ハローズ

mishima

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

山口県は、ずっとおいしいか？

山口の若い世代が、「食」から山口を考えた。



(左)小野美穂
小野端広さん

山口大学 経済学部
古野翔音さん

学業の傍ら、小学生向け職業体験イベントを企画・運営している。高校3年時に地元の大分県で初めて実施。大学進学を機に、今夏県内で初開催。在学中に県内全域でのイベント開催を目指す。

(右)小野美穂
小野綾乃さん

※許可を得て撮影をしています

山口県萩市のブランド豚「萩むつみ豚」。
精肉と加工品の販路拡大が喫緊の課題。

山口大学経済学部1年の古野翔音さん(19)は、小学生向けの職業体験イベントを企画・運営する団体の代表を務める。高いプレゼン力で出展企業を集める学生起業家が今回取材したのは、販路拡大を模索する萩市吉部下の養豚場・インターネットを活用した販売強化が課題だ。

「萩むつみ豚」のブランドで知られる「小野養豚」を経営する小野端広さん(46)は、食品ロスなどを利用して製造する飼料「コフィード」を導入し、食品ロスのパン、米粉、野菜などを乾燥、粉砕して穀物飼料と混ぜて豚に与える。「コフィード」を豚が食べ、ふんをたい肥にしてお返しに返す。栽培した作物が解になると、これが循環型農業。いつかトウモロコシも地元で調達して自給率を上げたいと将来像を描く。「小麦粉を多く食べると肉はサシが入り、柔らかくて脂に甘みが出る」と

自負するが、精肉と加工品の販路拡大が喫緊の課題となっている。人口減少などでマーケットは縮小しており、県外販売の強化を図る。交流サイト(SNS)やネット通販を積極的に導入。妻の綾乃さん(46)が、同社の主力商品を目標として新商品の「豚まん」を開発。仕事と子育てに追われる母親をターゲットに、電子レンジで簡単調理するだけで本物の味を堪能できる逸品に仕上げた。食による観光振興も目指す。「カウカレーでもカウサンドでもいい。萩を、豚の聖地。にしてマップを作るなどして盛り上げたい」と萩の活性化も視野に入れている。



19歳が山口県の食の未来を考えた。

取材を終えて古野さんは次のように語る。「コフィード」による豚の生産はすごい取り組みで驚きました。こんな仕事があるんだというのを子どもたちに紹介してみようと思います。豚まんも個包装の4個入りで、冷凍で手軽な上、家族で分けて仲良く食べる「食のコミュニケーション」そして売りに出しているのがよいと思いました。実は職業体験イベントを開催しているのは、心臓の難病を患っているのも、自分が元気に活動している姿を見せることで同じ病の子どもたちに夢を与えたいの思いからです。企業回りでは、自分が商品だと思っていて、絶対これやるんだ」と熱量を込めて売り込んでいます。生産者の思いもSNSなどでもっと発信すべきだと思います。共感できる目標があれば社会は変わるはずで。



ニッポンを、ずっとおいしく。 ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2022年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。日本

の「食」がずっとおいしくあるためには、これから担う若い世代が真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること、そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

このフードシフトの啓発紙は、全国47都道府県地方紙において掲載されています。紙面の2次元コードから、ぜひその内容を詳しくご覧ください。
※紙面掲載 2022年10月1日現在在人口順に並び

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

萩市

一般社団法人 萩市観光協会

萩・阿西商工会

JFC 日本政策金融公庫

この町と生きていく。 西中国信用金庫

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

徳島県は、ずっとおいしいか？

徳島の若い世代が、「食」から徳島を考えた。



徳島大学 総合科学部
下元結理さん

人口約3千人の過疎と高齢化の町に生まれ、地方を元気にする取り組みに関心を持って「地域創生コース」で学ぶ。
現在の調査テーマは観光振興。

（株）農家ソムリエーズ
藤原俊茂さん

「なると金時」を世界に愛されるブランドに！
若手農家たちの挑戦で徳島を盛り上げる。

徳島大学に通う下元結理さん、二十歳。彼女が生まれ育ったのは高知県の限界集落であり、自身も高校進学と同時に地元を離れた。そんな彼女が地域創生に興味を持ったのは、自然な成り行きだったのだろう。現在は、地域の観光振興をテーマに、徳島県内の調査に取り組んでいる。

下元さんの実家は元農家で、子どもの頃は父の育てた野菜の収穫をよく手伝った。彼女のバックグラウンドを知る大学の先生から「生産者の声を聞いてみないか」との提案があり、徳島県のブランドさつまいも「なると金時」の産地へ向かった。

訪れたのは、「なると金時」を栽培する若手農家が集まって立ち上げた、農家ソムリエーズ。代表の藤原俊茂さん（38）は守つていきたい伝統と革新させた産地を掲げ、「なると金時」の可能性を模索している。

吉野川下流域の畑が開墾され、さつまいもの栽培が始まったのは約200年前。藤原さんはこの伝統を絶やさず、次の世代に繋ぐべく、先代から受け継いだままの技法で丁寧にさつまいもを育てている。さらには「なると金時」を日本国内だけでなく、世界でも親しまれるブランドに育てたいと2011年に海外での販路開拓に着手した。現在では台湾、マレーシアなど6か国、地域に輸出先を広げて市場拡大に貢献している。

しかし、こうした取り組みとは裏腹に、生産現場で後継者不足、人手不足は顕著だ。伝統を守り、「なると金時」を通じて徳島を盛り上げていくためには、同じ志を抱く仲間がまだまだ必要だ。

20歳が徳島県の食の未来を考えた。

取材を終えた下元さんは「藤原社長の時代に合わせた販路開拓やターゲットの設定、伝統を守るために細心の注意を払っている点など、私が勉強している観光を通して地域創生と重なる部分がありました」と笑顔を見せた。「徳島には何もない」という人もいますが、地域にあるものの価値に目を向けたいですね。豊かな大地が育み、海外の人からも愛される「なると金時」の市場価値を知れば、県民として誇りや愛着につながると思います。地域への帰属意識向上や定住のきっかけになるかもしれません。外の人呼びこむだけでなく、地域の内側にいる人たちの意識の転換も重要だと感じました。

ニッポンを、ずっとおいしく。 ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関する課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がごととして取り組む必要があります。

今日は成人の日。全国で1000万人（18歳）の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしくあるためには、これからを担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること。そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたと思います。

このニッポンフードシフトの新聞紙面は、全国の47都道府県地方紙において掲載されています。紙面の左下隅より、ぜひこの全巻をお読みください。本誌掲載の2022年10月1日現在の人口統計に基づく。

47都道府県 企画制作
合同企画 徳島新聞社

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT



香川県は、ずっとおいしいか？

香川の若い世代が、「食」から香川を考えた。

香川大学 教育学部
勝浦弓葵さん

学就経営に興味を持ち、小学校教育コース教育領域で勉強中。
ポリシーは「教育×防災」。防災士の資格を取得し、地元消防団
と一緒に被災地でボランティア活動なども行う。

石崎真彦さん

47都道府県
合同企画
企画制作
四国新聞社

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がごととして取り組む必要があります。今日は成人の日。全国で1,080万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしくあるためには、これから担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること、そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

20歳が香川県の食の未来を考えた。

「今の子どもは1人1台タブレットが支給され、多くの情報を取り入れられる半面、必要な情報を判断し、正しい情報を見極めて考える「主体性」を持つことが求められます」。大学での授業などを通してそう感じている勝浦さん。対談を終えて、「石崎さんから「子どもにとって身近な大人の教員が、情報を正しい方向に整理することが大切」とアドバイスをいただき、本当にその通りだと思いました。農業に対するイメージも同じ。農業は本来楽しくてやりがいのあるもの。古い思い込みを取り除いて、学校給食から農業の必要性を伝えたり、授業に土に触れる体験を取り入れたりして、農業や食の大切さを次世代につなげられる教員になりたいです」と目を輝かせる。



ただ、将来への不安はある。いま現役で農業をしている70歳代後半〜80歳代前半の人がリタイアするのから10年後、生産者がいなくなる現実がそこまで迫っています」と訴える。「昔の知恵はためになるものばかりですが、全て口伝、今のうちに話を聞いて、身に付けないと手遅れになります。子どもの頃の土に触る経験が農業の土台をつくるのに、今はその機会も減っています」と危機感を募らせる。勝浦さんも「幼い頃は米農家の祖父母の家で農作業を手伝っていましたが、大人になるにつれ機会が減りました。でも楽しかった記憶は今でも鮮明に残っています」と話す。石崎さんは「いざという時に力を発揮するのは、体験を通して身に付けた知恵や体力、1次産業に身をおく人たちは、そんな生きる力を身に付けています」と強調する。

**社会科教員から専業農家に転身
生産者不足の現実目前に**

勝浦弓葵さんは香川大学で小学校教諭を目指して勉強中の20歳。教職に限らず、消防防災、農業…さまざまなことにチャレンジし、充実した学生生活を送っている。そんな勝浦さんが訪れたのは、社会科教員から専業農家に転身した、まんのう町の石崎真彦さん(40)の田畑。石崎さんは農業や肥料を使わない自然栽培で米や野菜を育て、SNSで販売するほか、育てた米や麦、大豆を使って自家製のこうじやみそ、しょうゆを作っている。祖父が兼業農家で身近だった農業に取り組みうち、もともと好きだったものづくりの面白さにはまった。周囲からは「なぜ教員を辞めてまで」「農業では食べていけない」と何度も言われたが諦めきれず、家族の協力を得て、約6年前に専業農家となった。



平井料理システム

さぬき商店
風月堂

Shika

四国ライス

Suabimaru
お肉のしゃぶまる

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。

食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

愛媛県は、ずっとおいしいか？

愛媛の若い世代が、「食」から愛媛を考えた。



ヤマニ中田水 ■
中田 知公さん

愛媛大学 大学院 理工学研究科
山磨虎多郎さん

所属する研究室は、宇和島の水温を観測し、即時配信するサービス「You see U-Sea」(宇和島水温情報管理運営協議会運営)を開発するなど漁業者支援に力を入れている。

愛媛県で養殖漁業を営む中田さんに、
AI活用の現実を尋ねる。

山磨虎多郎さん(24)は愛媛大学大学院理工学研究科で、水中カメラの映像から魚の3次元位置情報を得て魚群の総数を推計したり、個々の健康状態を観察したりできるシステムの開発に取り組んでいる。「いけす内の正確な数を把握できれば給餌のロスが減らせ、データを基に魚の行動の異常をつかむことで魚病の防止につながれる」と研究の狙いを語る。実用化に向けて意見を求めると、宇和島の沖合でマダイなどの養殖を手掛ける愛南町のヤマニ中田水産の中田知公代表(45)の元を訪ねた。



20基のいけすで22万匹を育てる中田さんの最大の悩みは餌代。3年前の1.3倍に上昇、生産コストの6〜7割を占めている。餌の無駄を減らし、人手不足にも対応できると数年前、東京のベンチャー企業が開発した人工知能(AI)による自動給餌機を導入したが、故障が多いなどから一旦断念した。「AIがまだデータを蓄積し切れていない面もある。人の目で判断する方が早い」と中田さん。それでも「深刻な人手不足の中、漁業の機械化は必須。人が担う中核業務は2割、8割は機械が担える」とみて、大手電機会社の養殖網自動掃除機の開発にも参画している。ただ、網の付着物も多種多様。開発は、筋縄ではいかない。高額な機器となれば費用対効果も課題だ。山磨さんの研究に期待を寄せつつ「研究者は全自動化を目指すあまり多くの機能を持たせて機械を複雑にしがちだが、もっとシンプルでいいんよ。現場の視点で開発してほしい」とアドバイスする。

24歳が愛媛県の食の未来を考えた。

体験を終えた山磨さんは語る。

開発したシステムを現場で実際に運用し、保守していくことの難しさを痛感しました。「どれだけ機能が満載のシステムでも、現場の人が使いやすくないと意味がない」との中田さんの言葉は研究の教訓になりました。AIなど情報技術の活用で今後、画期的なシステムが次々登場すると思いますが、AIが膨大なデータを蓄積したとしても、未知の魚病の発生など不測の事態は必ず起きるでしょう。その時、人間の経験に基づいた判断に勝るものはないのかもしれない。「人が行うこと」と「機械でできること」の「線引き」もとても重要だと感じました。丸々と元気いっばいのマダイやシマアジを育てる中田さんに「使いやすい」と言ってもらえるようなシステムを研究・開発していきたいです。



ニッポンを、ずっとおいしく。
ニッポンフードシフト進行中

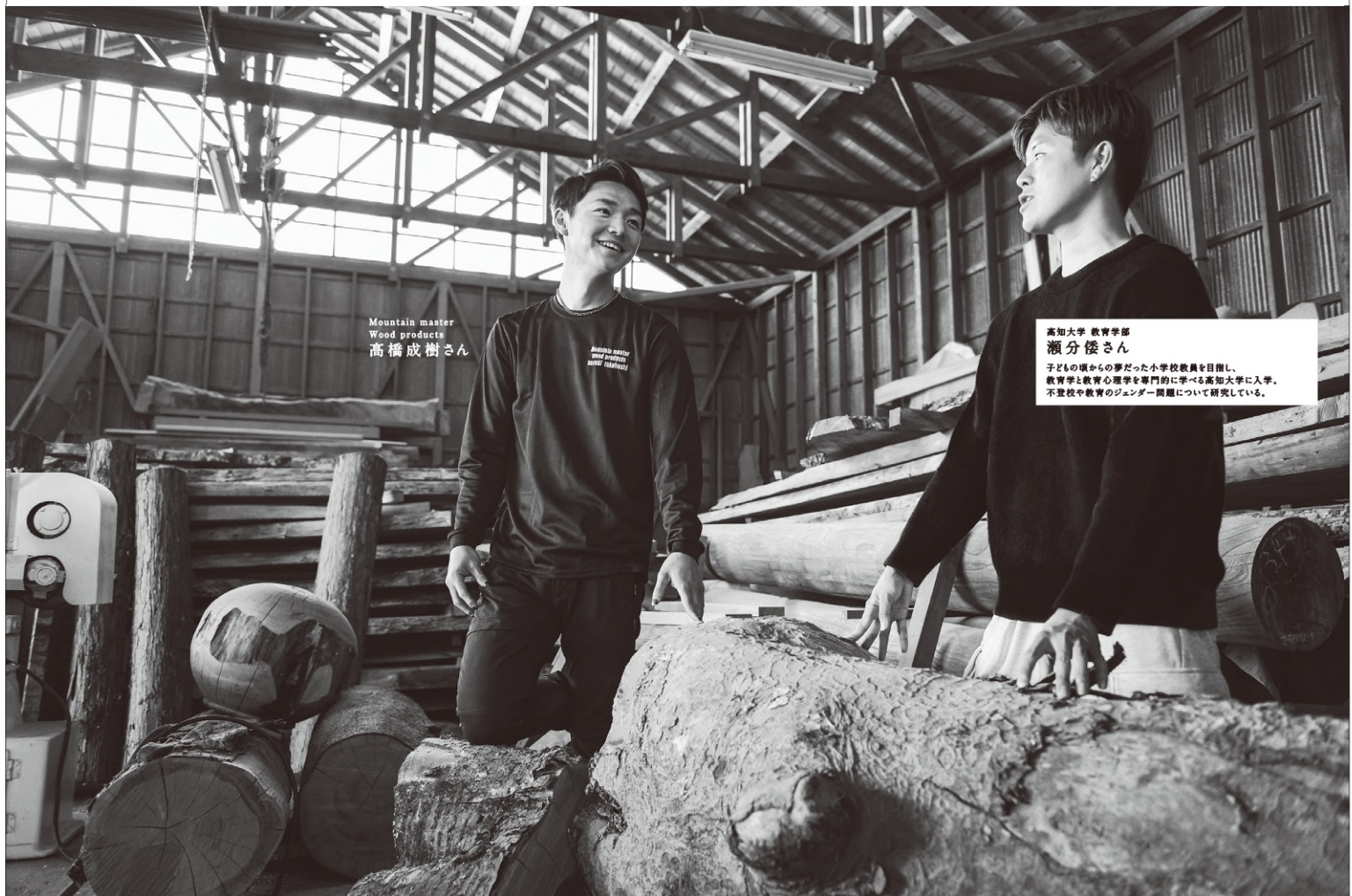
「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間に「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がごととして取り組む必要があります。日本のは「食」がずっとおいしいためには、これからの担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」を考えることは社会を、そして未来を考えること。そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

47都道府県 企画制作
合同企画 愛媛新聞社

食から日本を考える。
**NIPPON
FOOD
SHIFT**

高知県は、ずっとおいしいか？

若い世代が、農林水産業のあり方を通して、「食」の明日を考えた。



Mountain master
Wood products
高橋成樹さん

高知大学 教育学部
瀬分優さん

子どもの頃から夢だった小学校教員を目指し、教育学と教育心理学を専門的に学べる高知大学に入学。不登校や教育のジェンダー問題について研究している。

農業・漁業を支える「林業」の大切さを
山師兼ウッドアーティストの高橋さんに学ぶ。

瀬分優さんは高知大学で教育学を学ぶ19歳。将来教員になった時に多面的な視点で子どもたちに接したいと、今まで自身が触れたことなかった林業の取材に参加しました。

訪れたのは香南市で山師として働く高橋成樹さん(26)。

作業場には、高橋さんが山で伐採したさまざまな大木が並びます。山師の仕事は、日光が森林に差し込む間伐をする、いわば山の手入れ。手入れをしなければ山は荒れ、良質な木は育ちません。それだけでなく、木の根が張らず土壌が緩くなり、土砂災害などが起きやすくなります。

「山は日本で一番大事な資源だと僕は思います。きちんとお世話をしておかないと、山は日本でも間伐の大切さを知らない人が多い。林業をやりわいとするのが難しい」と高橋さんは話します。また豊かな山から川が流れ、それが里、海を潤していることも知られていないといいます。「山を手入れしなければ、おいしい野菜もおいしい魚も育ちません。林業は、農業・漁業を含めた全ての産業の源とも言っても過言ではないです」。

ただ山が好き、木が好きという高橋さんは、少しでも山や木に興味を持ってもらえたらと、数年前からウッドアーティストとして活動するようになりました。伐採した木でテーブルやオブジェ、器などを制作し、その独創性あふれる作品が注目を集めています。また木の制作物は、いつか自然に返ります。「まさに循環型社会ですよね、それとたくさんの方に知ってもらいたいです」。



19歳が高知県の食の未来を考えた。

取材を終えて瀬分さんは次のように話します。

「農業や漁業と違い、林業は普段の生活ではなかなか目に付きませんし、世間の認知度が低いと思います。でも高橋さんに出会い、林業が農業や漁業の大本であることを知りました。小学校の教員になつた子どもたちに、おいしい食の源に豊かな山があることを伝えたいと思います。実は生まれ育つた土地には豊かな山があり、子どもは祖父とよく山遊びをしていたそう。山の素晴らしさは、経験からも実感しています。将来、子どもたちに職場体験の一つとして山師の存在を教え、林業の持続性に少しでも貢献できたらと思います」。



ニッポンを、ずっとおいしく。

ニッポンフードシフト進行中

「食から日本を考える」ニッポンフードシフト。生産者、食品事業者と消費者が共に「食」を考え、行動しようという運動です。2021年のスタートからこれまでの間にも「食」に関わる課題はさらに多様化し、より現実的で切実なものとなってきました。そんな状況に対して「食」の現場からは、全国各地様々な意見が上がり変革への挑戦が続けられています。今こそ、消費者の一人ひとりが「食」の現状を認識し、我がこととして取り組む必要があります。

今日は成人の日、全国で108万人(18歳)の「新しい大人」がデビューします。日本の「食」がずっとおいしくあるためには、これからの担う若い世代が、真摯に「食」を考え、新鮮な発想をもって行動することが切に求められています。「食」をすることは社会をそして未来を考えること、そんな課題を「新しい大人」のみなさんに問いかけたいと思います。

このニッポンフードシフトの新聞紙面は、

全国の都道府県地方紙に広く展開されています。

紙面の2枚(1と2)と、ぜひその全容をお読みください。

※掲載後、2022年10月1日現在の人口推計に基づいて

47都道府県 企画制作
合同企画 高知新聞社営業局

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

SHIPANTO COFFEE 四万十珈琲

土佐料理 司

農家食堂まえるき 大崎どろるく

お池澤

焼肉 ながこ

農林水産省

成人の日を迎えられたみなさんへ。食を考えることは社会のあり方を考えること。人の生き方を想うこと。

経済学部の学生が 工学部の学生が 教育学部の学生が データサイエンス学部の学生が 芸術地域デザイン学部の学生が 「食」の現場で考えた、これからのこと

若者たちが取り組んだ大きな課題「ニッポンは、ずっとおいしいか？」

本日の全都道府県の新聞でニッポンフードシフトの紙面を掲載しています。
内容は、各地方それぞれの農林水産業の現場に現地の大学生などの若者が訪れ、
課題を知り実情に触れることで、「食」を社会を考え、行動につなげようとするものです。
本紙面の2次元コードで、全都道府県の紙面をご覧くださいませ。
「食」の現在を知り、これからを考えるきっかけとなれたいと思います。



定年を過ぎても目指す大規模の農業家



新たな特産品づくりに意欲を燃やす農家



漁光の資源をうまく活用する野良農家



フードバンクも活用する若手農家



完熟の野菜を収穫し、食卓に届ける



都市でもおいしい「食」を届ける



スマート技術で「食」を届ける



世代を超えて人をつなげる食の現場



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



「食」でもできる、雇用創出に貢献する農業



水利用の活用で水産業に力を入れる



エコファードを導入し環境型農業に取り組む



都市近郊に環境型農業の場を創出



クラウドを駆使して産地拡大の取組へ



ターミネーターと地球温暖化防止の取り組み



食生活の農作業はインテグレーションの学び



農業従事者と市民が共に学ぶ食の現場



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



ジャガイモ農家の新しい挑戦は「食」



花の自給自足で食の自給自足も実現



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み



食料自給率を高める取り組み

「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」について

令和3年7月より開始した、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動。
Z世代を重点ターゲットとし、情報発信、シンポジウム・フェアを展開しています。

コンセプト



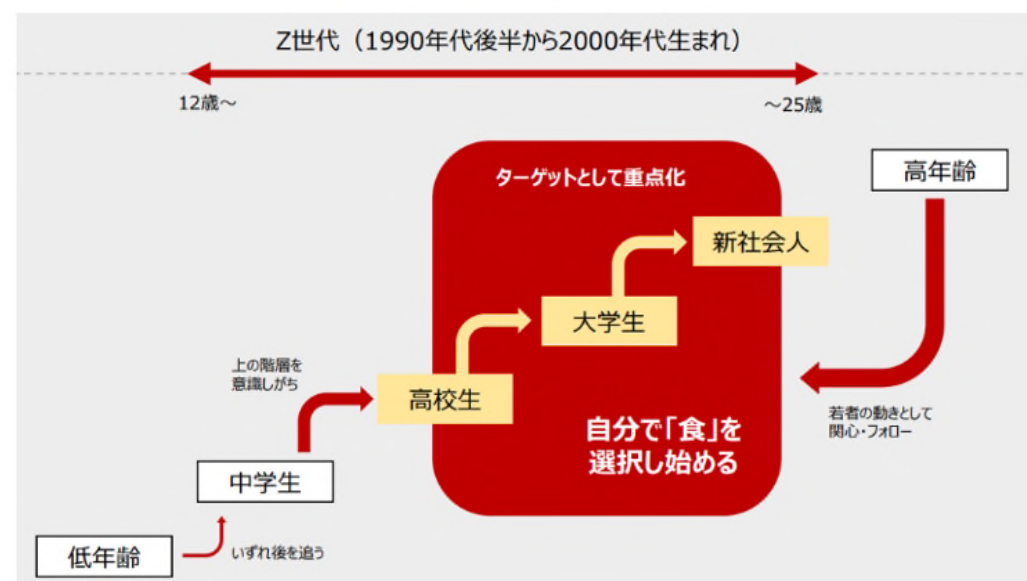
持続的な食料の確保が世界的な共通課題となる中で、我が国では食の外部化・簡便化が進む一方、食と農との距離が遠くなり、農業や農村に対する国民の意識・関心は薄れています。

食についても新たな生活様式を模索する今、これからの日本の、自分たちの食を確かなものとしていくためには、消費者と生産者が一体となって自分たちの課題と捉え、行動変容に繋げていくことが必要です。

これまでも時代の変化に対応し、日本各地の食を支えてきたすべての農林漁業者・食品事業者の努力や創意工夫について消費者の理解を深め、良いところは伸ばし、変えるべきことを変え、新しいことにもチャレンジする。そういった取組を応援していく国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

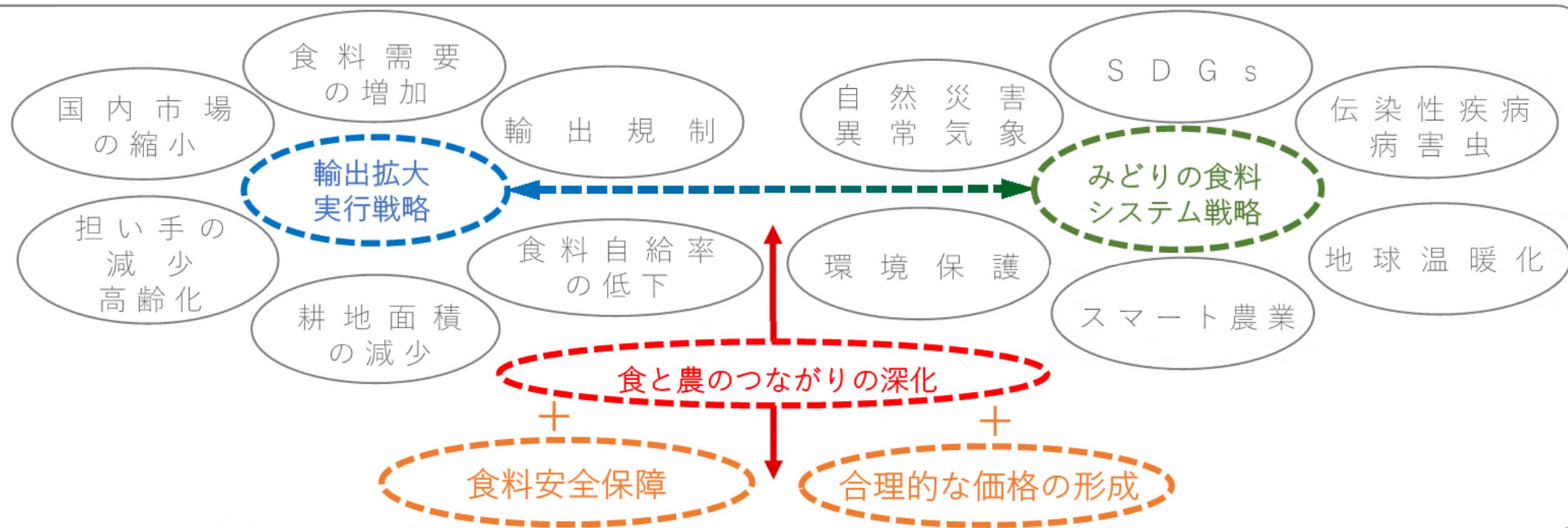
重点ターゲット

- 重点ターゲットは未来を担う10代～20代前半の「Z世代」の中で、**自分で「食」を選択し始める大学生前後**



農林水産業における課題・問題

①輸出拡大実行戦略、②みどりの食料システム戦略、③食と農のつながりの深化の重点事項に加え、令和4年度より「食料安全保障」「合理的な価格の形成」を重点発信テーマとし、食と環境を支える農業・農村への国民の理解と共感、支持を得るための官民協働による広報活動を展開。



ニッポンフードシフト

[消費者と生産者が一体となって自分たちの課題と捉え、行動変容につなげる]



農から食を変えよう。
**NIPPON
FOOD
SHIFT**

これまでのニッポンフードシフトにおける主な取組

ニッポンフードシフトでは、①メディア等を活用した情報発信②東京及び地方でのシンポジウム・フェアの開催の2本柱で広報活動を展開しています。

①情報発信

・ 動画配信



・ 地方紙・日経新聞広告掲載



・ 公式note



推進パートナーとの連携



②シンポジウム・フェア

・ NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2023



・ NIPPON FOOD SHIFT FES.広島



令和5年度は東京、宮城、大阪、広島、熊本で開催

令和5年度の取組実績（主要な取組）

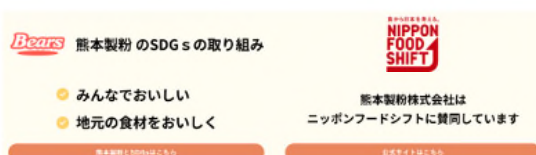
- 7月14日（金）「餃子から日本を考える。」始動、動画公開
- 7月20日（木）ABEMA「すべてはGになるRAP選手権」放映
- 8月29日（火）「山から『食』を考える。モンベルもニッポンフードシフト。」
- 9月23日（土）、24日（日）NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2023
- 10月1日（日）～11月29日（水）メディア連携企画「石川県から、ニッポンフードシフト。」
- 10月14日（土）、15日（日）NIPPON FOOD SHIFT FES.宮城
- 10月28日（土）、29日（日）NIPPON FOOD SHIFT FES.広島
- 11月3日（金・祝）～5日（日）NIPPON FOOD SHIFT FES.熊本
- 11月10日（金）～30日（木）ヴィレッジヴァンガード「NIPPON FOOD SHOUT」関東先行4店舗展開
- 1月8日（月・祝）47都道府県合同企画「ニッポンは、ずっとおいしいか？」49地方紙、日経新聞広告掲載「成人の日」
- 1月11日（木）「餃子会議」本格始動
- 「地域の特産を使った餃子の食べ方47」レシピ公開
- 「食から日本を考える。餃子の王将もニッポンフードシフト」
- 1月13日（土）、14日（日）NIPPON FOOD SHIFT FES.大阪
- 1月17日（水）「おにぎりから日本を考える。」始動、「おにぎりアイデアグランプリ」開催
- 1月18日（木）「食から日本を考える。味の素冷凍食品もニッポンフードシフト」
- 1月19日（金）～2月12日（月）ヴィレッジヴァンガード「NIPPON FOOD SHOUT」全国50店舗展開
- 1月22日（月）～3月31日（日）メディア連携企画「熊本県から、ニッポンフードシフト。」くまモンとのタイアップCM放映
- 2月1日（木）「食から交わる餃子会議」動画公開
- 2月13日（火）～3月12日（火）note「#餃子がすき」記事投稿募集
- 2月27日（火）「おにぎりアイデアグランプリ」表彰式
- 2月28日（水）～3月7日（木）農林水産省「消費者の部屋」特別展示「ヴィレッジヴァンガード霞が関店」
- 2月29日（木）料理研究家リュウジさん「すべては餃子になる餃子レシピ」公開
- 2月29日（木）47都道府県合同企画「ニッポンは、ずっとおいしいか？」、日経新聞広告掲載「就活解禁」



ニッポンフードシフト推進パートナーの活動事例

ロゴの掲載

WEBサイト



熊本製粉

ポスター



アサヒパック

カレンダー



国際カレンダー

SNSへの投稿



三幸製菓

名刺



商品パッケージ



フジパン



カゴメ



ポッカサッポロ



ヤマダイ



商品販売



日本航空



JR東日本クロスステーション
ほんのり屋

記事連載企画

R6.3.27k掲載



茨城新聞

企画プロモーション(CM,POP)



ハウス食品

大学での講義・ワークショップ



東海学院大学

「ニッポンフードシフト応援企画」として、『食を支える～茨城の農水産業』をテーマとした独自連載企画（全35回）を展開。市町村長のコメント、生産者等への取材をとおして、茨城県の農林水産業を発信。

「カレー」を通じて「食」について考えるきっかけとなるよう、自治体と連携し、全国各地の旬な食材を使用したレシピを提案。ニッポンフードシフトの取組をカレーライスで盛り上げる。

年間を通して農林水産行政の取組を網羅的に学ぶことができるプログラムを開講。テーマに応じて、農林水産省地方農政局職員が大学へ赴き、出前講座を実施。学生の学びの機会を創造する。